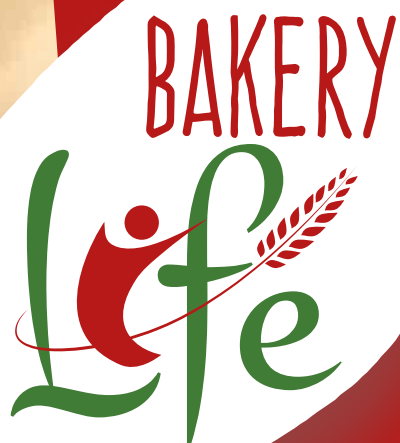




BAKERY
Life

FARINE PER
PANIFICAZIONE

FLOUR
FOR BAKERY



PANIFICAZIONE E PRODOTTI DA FORNO

BREAD MAKING AND
BAKERY PRODUCTS

25kg

Una vasta selezione di farine per maestri panificatori, farine di alta qualità, senza additivi, 100% naturali, prive di miglioratori, agenti di trattamento, enzimi aggiunti e conservanti. Inoltre, le nostre farine non contengono glutine aggiunto ed è questo che dona ai nostri prodotti l'inconfondibile profumo del pane di una volta. Le farine vengono prodotte tramite la creazione di miscele di grani pregiati anche selezionati provenienti prevalentemente da agricoltura locale (Provincia di Parma).

Una moltitudine di varianti, in 0 e 00, create ad hoc con i migliori Maestri per le mille esigenze della panificazione. In grado di dare al vostro pane forza, resa e sviluppo.

A wide selection of flours for master bread makers, high quality flours, additive free, 100% natural, with no improvers, no treatment agents, no added enzymes and no preservatives. Our flours are also free from added gluten: this gives our products the incomparable smell of old-style bread. Our flours are made with a mixture of selected fine wheats, mostly sourced locally (province of Parma).

An large number of variants, created on the advice of the best Masters to meet the multiple needs of bread making. To give your bread strength, high yield and volume.

5kg



FARINE DI GRANO TENERO | WHEAT FLOURS

Farina W160

Per impasti diretti. Rinfresco.
Ideale per *Pane toscano, le focacce e i pani di grossa pezzatura.*

W160 flour

For direct doughs. Direct dough.
Refreshment.
Ideal for *Tuscan bread, focaccia and large loaves*

 W	P/L
160-180	0.60-0.90
5kg "0" cod.718 "00" cod.724	
25kg "0" cod.018 "00" cod.324	



Farina W180

Per impasti diretti. Rinfresco.
Ideale per *la lavorazione di pane a pasta dura tipo pane ferrarese e Piadina.*

W180 flour

For direct doughs. Direct dough.
Refreshment.
Ideal for *the preparation of pasta dura such as Ferrarese and Piadina.*

 W	P/L
180-200	0.50-0.60
5kg "0" cod.728 "00" cod.726	
25kg "0" cod.328 "00" cod.326	



Farina W210

Per impasti diretti. Rinfresco.
Ideale per *tutti i formati di pane a corta lievitazione, tipo baguettes, mantovane, biove, filoni e bauletti.*

W210 flour

For direct doughs. Direct dough. Refreshment.
Ideal for *all types of bread with short leavening time, such as baguettes, mantovane, biove, filoni and bauletti.*

 W	P/L
210-230	0.50-0.60
5kg "0" cod.730 "00" cod.729	
25kg "0" cod.330 "00" cod.329	



Farina W280

Per lievitazioni dirette e indirette.
Consigliata per *pani a pasta dura e per tutti i tipi di rinfresco.*
Il tempo di lievitazione dell'impasto è breve: è indicata per bighe di 4-8 ore.
Ideale per *rosette, ciabatte, kaiser, focacce, Toast e pan carré.*

W280 flour

Best for pasta dura bread and for all refreshment types.
Ideal for *rosette, ciabatte, kaiser, focaccia, toast and sandwich loaves. For direct and indirect dough.*
Short dough leavening time: best for 4-8 hour starter doughs.

 W	P/L
280-300	0.50-0.60
5kg "0" cod.780 "00" cod.381	
25kg "0" cod.380 "00" cod.803	



Farina W340

Farina di media forza, ideale per *la produzione di pane sia a pasta dura che a pasta molle e per le lavorazioni dirette.*
Il tempo di lievitazione dell'impasto è lungo: e' indicata per bighe di 10-16 ore.

W340 flour

Medium strength flour, ideal for *both pasta dura and soft bread and for direct dough. Pizza a lunga lievitazione.*
Long dough leavening time: best for 10-16 hour starter doughs.

 W	P/L
340-360	0.70-0.90
5kg "0" cod.783 "00" cod.782	
25kg "0" cod.383 "00" cod.382	



Farina W380

Rinforzo di farine deboli. Ideale per *impasti con tempi lunghi di lievitazione tipo rosetta, ciabatte e francese. Panettone, pandoro e veneziane. Pizza a lunga lievitazione.*
Il tempo di lievitazione dell'impasto è lungo: è indicata per bighe di 16-20 ore.

W380 flour

Strengthener for weak flours. Ideal for *long-leavening doughs such as rosetta, ciabatte and French bread, Panettone, pandoro and veneziane pastries, Long-leavening pizza.*
Long dough leavening time: best for 16-20 hour starter doughs.

 W	P/L
380-400	0.40-0.60
5kg "0" cod.785 "00" cod.784	
25kg "0" cod.385 "00" cod.384	



Integrale N

Farina integrale di grano tenero, ricca di fibre e sapore. Ideale *sia per lievitati che non lievitati, dolci e salati.*
I tempi di lievitazione sono brevi, di 2-4 ore.

Wholemeal N

Wholemeal flour, rich in fibre and taste.
Ideal for *both leavened and non leavened products, sweet and savoury.*
Leavening time is short, 2 to 4 hours.

 W	P/L
180-200	0.80-1.20
5kg cod.212	
25kg cod.202	



Integrale S

Farina integrale di grano tenero, ricca di fibre e sapore. Ideale *sia per lievitati che non lievitati, dolci e salati.*
I tempi di lievitazione sono brevi, di 4-6 ore.

Wholemeal S

Wholemeal wheat flour, rich in fibre and taste.
Ideal for *both leavened and non leavened products, sweet and savoury.*
Leavening time is short, 4 to 6 hours.

 W	P/L
280-340	0.80-1.20
5kg cod.212S	
25kg cod.202S	



FARINE DI SEMOLA | SEMOLINA FLOURS

Semola rimacinata

Semola di grano duro Rimacinata. Ideale per *Pane pugliese e ciabatta, pizza, focaccia e prodotti dolciari.*

Remilled semolina

Fine durum wheat flour. Ideal for *Pugliese bread, ciabatta, pizza, focaccia and sweet products.*

5kg cod.015	
25kg cod.264	



Semola

Semola di grano duro. Ideale per *la produzione della tradizionale pasta italiana, consistente e dal sapore ricco, e per prodotti da forno dal carattere rustico.*

Semolina

Durum wheat semolina. Ideal for *the production of traditional Italian pasta, with a rich flavour and texture, and for rustic bakery products.*

5kg cod.026	
25kg cod.016	





BAKERY Life

Gamma prodotti

Product range

			Sacchi da 5kg Bags		Sacchi da 25kg Bags	
Pezzi per pallet/Bags per pallet			108		40	
Strati per pallet/Layers per pallet			16		8	
			Codice EAN / EAN code	Codice / Code	Codice EAN / EAN code	Codice / Code
	Farina W160 <i>W160 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515718009	718	8008515200252	018
		<i>tipo / type 00</i>	8008515724000	724	8008515324002	324
	Farina W180 <i>W180 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515728008	728	8008515328000	328
		<i>tipo / type 00</i>	8008515726004	726	8008515326006	326
	Farina W210 <i>W210 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515730001	730	8008515330003	330
		<i>tipo / type 00</i>	8008515729005	729	8008515329007	329
	Farina W280 <i>W280 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515780006	780	8008515380008	380
		<i>tipo / type 00</i>	8008515381005	381	8008515803002	803
	Farina W340 <i>W340 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515783007	783	8008515383009	383
		<i>tipo / type 00</i>	8008515782000	782	8008515382002	382
	Farina W380 <i>W380 flour</i>	<i>tipo / type 0</i>	8008515785001	785	8008515385003	385
		<i>tipo / type 00</i>	8008515784004	784	8008515384006	384
	Integrale N <i>Wholemeal N</i>		8008515212002	212	8008515202003	202
	Integrale S <i>Wholemeal S</i>		8008515212101	212S	8008515202102	202S
	Semola Rimacinata <i>Remilled semolina</i>		8008515680054	015	8008515264001	264
	Semola <i>Semolina</i>		8008515260003	026	8008515216000	016